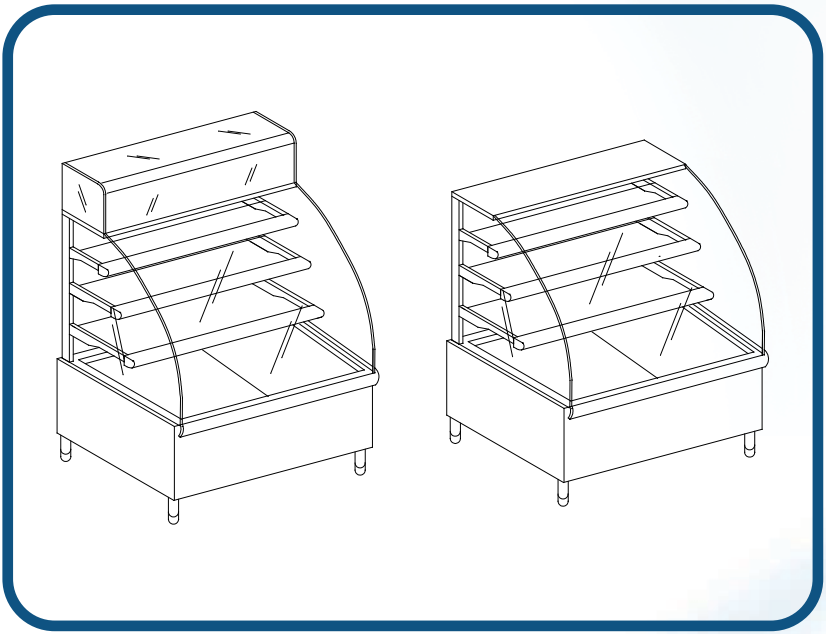
Manual de Instruções



Vitrine Expositora Aquecida Mayorca

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice

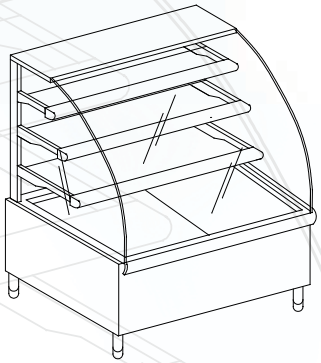
01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
04. MODO DE USO	05
05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
07. LIMPEZA	06
08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Vitrine Expositora Aquecida ELVI Mayorca

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: Alta
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Polido Fosco
Consumo Elétrico: 1000 W
Tensão: 220 V – Mono/Bifásico



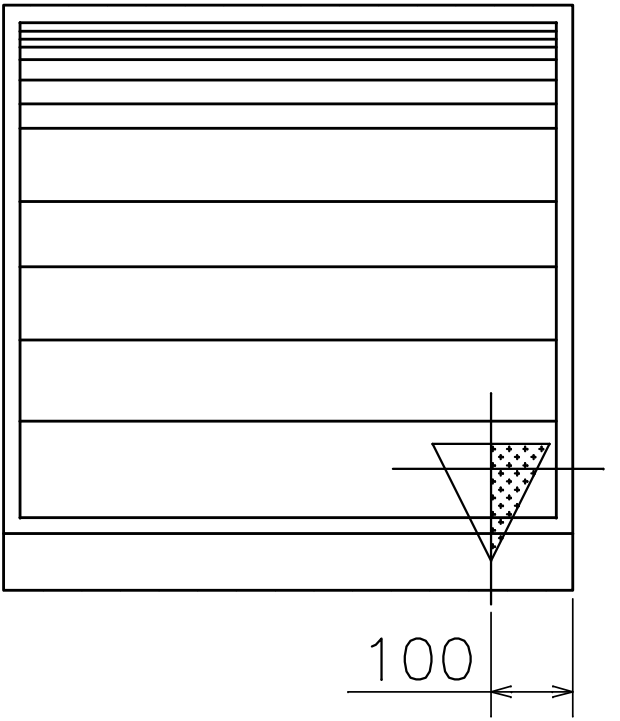
1.2 Descrição

VITRINE EXPOSITORA AQUECIDA ELVI ideal para exposição de salgados e pães, mantendo-os a temperatura de 60° a 70° C.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura inferior em aço inox escovado.
- Fechamento superior em vidro transparente curvo na parte frontal e reto nas laterais com acabamento jateado.
- Portas deslizantes, espelhadas internamente.
- Prateleiras internas em vidro transparente com iluminação.
- Acabamento em perfil de alumínio prata.
- Aquecimento através de resistência a seco.
- Termostato para controle de temperatura.
- Pés com sapatas niveladoras.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.
C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
D) Nunca usar o equipamento sem ligar o fio terra.
E) Sempre que desligar o equipamento, é necessário aguardar 10 minutos para religá-lo.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado.
Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.
No uso: deixar sempre as laterais e parte traseira internas da vitrine livres, para circulação de ar e melhor desempenho do equipamento.

04. MODO DE USO

A) Ligar o equipamento na tomada especificada.

B) Aguardar 3 horas antes de colocar os produtos dentro do equipamento.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) É recomendável que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza total.
B) Todo produto só poderá ser colocado no interior do equipamento após 3 horas de funcionamento.
C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de calor.
D) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Para efetuar a limpeza, sempre desligar o equipamento da tomada.
B) Nunca usar objetos pontiagudos na limpeza.
C) Não colocar produtos com temperatura inferior a 15°C, uma vez que o equipamento está previsto apenas para manter o calor dos produtos já prontos.

07. LIMPEZA

A) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
B) Bascular o vidro frontal para retirada de resíduos, se atentando ao limpar a parte interna para não inclinar o vidro em demasia.
C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar a contaminação.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não aquece?

Causa	*Soluções*
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada com mau contato	Corrigir defeito da Tomada
Falta de Energia	Verificar de há energia na tomada

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999

Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br